

II

(Atti adottati a norma dei trattati CE/Euratom la cui pubblicazione non è obbligatoria)

DECISIONI

COMMISSIONE

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 29 marzo 2006

che dichiara una concentrazione compatibile con il mercato comune e il funzionamento dell'accordo SEE

(Caso COMP/M.3975 — Cargill/Degusta)

[notificata con il numero C(2006) 1034]

(Il testo in lingua inglese è il solo facente fede)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2007/783/CE)

Il 29 marzo 2006 la Commissione ha adottato una decisione su un caso di concentrazione in base al regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio, del 20 gennaio 2004, relativo al controllo delle concentrazioni tra imprese ⁽¹⁾, in particolare all'articolo 8, paragrafo 1. La versione non riservata della decisione integrale, nella lingua facente fede del caso e nelle lingue di lavoro della Commissione, figura sul sito web della direzione generale della Concorrenza al seguente indirizzo:
http://ec.europa.eu/comm/competition/index_it.html

I. SINTESI

- (1) Il 21 ottobre 2005 la Commissione ha ricevuto notifica di un progetto di concentrazione ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento n. 139/2004 del Consiglio relativo al controllo delle concentrazioni fra imprese (il «regolamento sulle concentrazioni»).
- (2) A seguito dell'esame della notifica, la Commissione è giunta alla conclusione che l'operazione notificata rientra nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni.
- (3) Il 23 novembre 2005 le parti hanno presentato degli impegni alla Commissione. Il 14 dicembre 2005 la Commissione ha concluso che la concentrazione, anche tenendo conto degli impegni presentati, sollevava seri dubbi per quanto riguarda la sua compatibilità con il mercato comune, e ha deciso pertanto di avviare il procedimento ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera c), del regolamento sulle concentrazioni.
- (4) Dopo un esame approfondito, tuttavia, la Commissione ha concluso che l'operazione notificata non suscita pro-

blemi quanto alla sua compatibilità con il mercato comune. È stato quindi proposto di autorizzare l'operazione notificata ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 1, del regolamento sulle concentrazioni.

II. LE PARTI E L'OPERAZIONE

- (5) Cargill è un'impresa privata statunitense, attiva a livello mondiale nella produzione e commercializzazione di *commodity* agricole, mangimi per animali e alimenti, e offre servizi finanziari in questi campi. DFI è un'impresa tedesca che produce ingredienti alimentari, attualmente di proprietà di Degussa AG, i cui principali azionisti sono RAG e E.ON. Le due principali divisioni di DFI sono «DFI Texturant Systems» e «DFI Flavours». L'operazione consiste nell'acquisizione della totalità delle quote di DFI attualmente detenute da Degussa AG.

III. CONCENTRAZIONE DI DIMENSIONE COMUNITARIA

- (6) L'operazione notificata consiste nell'acquisizione, da parte di Cargill, del controllo della totalità di DFI ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 1, paragrafo 3, del regolamento sulle concentrazioni.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV. I MERCATI DEL PRODOTTO RILEVANTI

- (7) Nel presente caso, l'indagine della Commissione si è concentrata in particolare sui mercati della *lecitina non geneticamente modificata* («non GM») *fluida* e della *lecitina non GM deoliata* (1). Gli altri mercati interessati erano quelli della *lecitina geneticamente modificata* («GM»), della *pectina* e dell'olio di semi grezzo (2).

1. I vari mercati della lecitina

- (8) La lecitina è un ingrediente alimentare che, in quanto «emulsionante», è usato per stabilizzare le emulsioni, ossia la miscela di sostanze idrofile (ad esempio l'acqua) ed idrofobe (ad esempio l'olio). La lecitina è usata principalmente negli alimenti e nei mangimi, ma anche nei prodotti cosmetici, farmaceutici e industriali (ad esempio erbicidi e cuoio). Benché rappresenti generalmente meno dell'1 % dei costi di produzione, è di solito essenziale per il processo industriale degli utilizzatori finali e può cambiare radicalmente la qualità dei prodotti finali.

- (9) La lecitina è un sottoprodotto derivante dal processo di macinazione di semi oleaginosi, generalmente semi di soia: la grande maggioranza della lecitina venduta sul mercato è estratta dai semi di soia (95 %), mentre altre fonti come la colza e il girasole restano marginali. La lecitina rappresenta meno dell'1 % del contenuto in volume di un seme di soia e molto meno del 5 % in valore.

a) *La lecitina e gli emulsionanti sintetici non appartengono allo stesso mercato del prodotto*

- (10) Gli emulsionanti possono essere divisi in *emulsionanti naturali* (come la lecitina) ed *emulsionanti sintetici* (come i mono- o digliceridi). Mentre i primi sono estratti dai semi oleaginosi, i secondi sono prodotti artificialmente attraverso reazioni chimiche. L'indagine di mercato della Commissione ha stabilito che i due tipi di emulsionanti non appartengono allo stesso mercato del prodotto, essenzialmente per le ragioni esposte in appresso.

- (11) Dal punto di vista della domanda, l'indagine di mercato ha mostrato che la lecitina e gli emulsionanti sintetici non sono interscambiabili per ragioni sia tecnologiche che di qualità. Ciò vale per i produttori sia di mangimi per animali che di alimenti. Praticamente nessun utilizzatore di lecitina non GM ha cominciato a utilizzare in passato gli emulsionanti sintetici anche se i prezzi della lecitina non GM sono raddoppiati negli ultimi due anni, e la maggior parte di loro non si orienterebbe verso gli emulsionanti sintetici neanche se il prezzo della lecitina dovesse aumentare in futuro del 10 %.

b) *La lecitina GM e la lecitina non GM devono essere valutate separatamente*

- (12) Dall'indagine di mercato è inoltre emerso che in Europa devono essere distinti due mercati separati per la lecitina GM e per la lecitina non GM. Difatti i consumatori europei (diversamente da quelli di altre parti del mondo) si oppongono fortemente ai prodotti geneticamente modificati. Questo ha portato l'Unione europea ad adottare

diversi regolamenti che impongono dal 2004 ⁽¹⁾ l'etichettatura e la tracciabilità degli alimenti e dei mangimi (così come dei loro ingredienti) geneticamente modificati. Di conseguenza, la lecitina può essere esonerata dall'obbligo di etichettatura solo se esiste un processo di certificazione accertato («*audit trail*») per tutta la catena di produzione e di approvvigionamento che dimostri che la soia da cui è estratta non è geneticamente modificata e che gli input dei prodotti intermedi e finali sono stati tenuti separati da materiale geneticamente modificato quando si è piantato, raccolto, stoccato, trasformato e distribuito.

- (13) Dal punto di vista dell'offerta, i costi di produzione della lecitina non GM sono sensibilmente più elevati di quelli della lecitina GM. La catena di approvvigionamento della lecitina non GM è difatti diversa da quella della lecitina GM, e di conseguenza vi è una significativa differenza fra i prezzi della lecitina GM e della lecitina non GM.

c) *La lecitina fluida, la lecitina deoliata e la lecitina frazionata devono essere valutate separatamente*

- (14) La Commissione ha inoltre constatato che possono essere distinti diversi tipi o categorie di lecitina: difatti la lecitina fluida (cioè il prodotto di base) può essere ulteriormente raffinata con un processo di eliminazione dell'olio che dà la lecitina «deoliata», oppure con un frazionamento che dà la lecitina «frazionata» ⁽²⁾. Cargill non opera nel settore della produzione di lecitina frazionata. L'indagine di mercato ha individuato diversi elementi a favore di una distinzione fra lecitina fluida, lecitina deoliata e lecitina frazionata.

- (15) Quasi tutti i clienti hanno indicato di non poter passare dalla lecitina fluida a quella deoliata, poiché ogni tipo corrisponde ad esigenze molto specifiche (ad esempio il sapore, il trattamento, ecc.) e comporta un diverso processo di produzione. Dal punto di vista dell'offerta, la produzione di lecitina deoliata e di lecitina frazionata richiede impianti supplementari e un investimento considerevole, nonché un know-how diverso.

2. Pectina

- (16) Le attività delle parti si sovrappongono anche nel settore della pectina. La pectina è usata per gelatinizzare, stabilizzare e gelificare i prodotti. La Commissione ha preso in considerazione un'ulteriore distinzione fra vari tipi di pectina (ad esempio, pectina di mele e pectina di agrumi e tipi di pectina a seconda del loro contenuto di metossile), ma in definitiva ha potuto lasciare aperta la questione della definizione del mercato poiché l'operazione in oggetto non ostacolerebbe la concorrenza in nessuno dei casi considerati.

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati (GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1) e regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE (GU L 268 del 18.10.2003, pag. 24).

⁽²⁾ Vi sono inoltre alcune forme di «lecitine speciali» modificate/adattate alle esigenze dell'utilizzatore, ma rappresentano solo una quota trascurabile del mercato.

V. I MERCATI GEOGRAFICI RILEVANTI

1. Lecitina

- (17) La Commissione è giunta alla conclusione che, almeno per la *lecitina non GM*, i mercati si estendono al territorio del SEE.
- (18) Difatti la forte preferenza dei clienti europei per i prodotti non geneticamente modificati, chiaramente limitata all'Europa, porta in Europa a condizioni di mercato diverse. L'80 % del totale della vendita di lecitina non geneticamente modificata avviene all'interno del SEE, benché questo mercato rappresenti solo il 45 % della vendita mondiale di lecitina. Per di più, i clienti acquistano solo raramente da fornitori al di fuori dell'Europa, non solo perché i costi di trasporto sono un fattore importante, ma anche perché per molti clienti sono fondamentali la consegna puntuale e il supporto in termini di know-how del prodotto e della produzione. La struttura della domanda di lecitina nel SEE è significativamente diversa da quella nel resto del mondo.
- (19) Per quanto riguarda i mercati della *lecitina GM* (fluida e deoliata), benché alcuni elementi sembrino orientare a favore di un mercato a livello mondiale (le normative, ad esempio, non sono molto diverse nelle diverse parti del mondo), la Commissione ha potuto, ai fini della presente decisione, lasciare aperta la definizione esatta del mercato geografico.

2. Pectina

- (20) Benché l'indagine di mercato abbia indicato che la portata geografica dei mercati può limitarsi al SEE, la definizione esatta del mercato geografico rilevante ha potuto essere lasciata aperta, dato che nessuna delle delimitazioni fa emergere problemi di concorrenza.

VI. VALUTAZIONE

1. Lecitina fluida non GM

- (21) Per quanto riguarda il mercato SEE della lecitina fluida non GM, i risultati dell'indagine approfondita hanno effettivamente permesso di dissipare i dubbi relativi alla compatibilità dell'operazione proposta con il mercato comune.
- (22) L'indagine ha mostrato che la quota di mercato reale delle parti ([30-40] %) è inferiore a quanto stimato dalle parti stesse ([40-50] %), e ha confermato che la pressione esercitata dagli altri concorrenti è abbastanza forte da limitare efficacemente la posizione delle parti su questo mercato. In effetti la quota dei concorrenti di Cargill, DFI e Solae è in costante e sensibile aumento. Sono riusciti ad aumentare la loro quota non solo distributori consolidati di ingredienti alimentari, come Nore Ingredients (quota di mercato del [5-15] %) o Helm AG (quota di mercato dello [0-10] %): recentemente sono diventati un'alternativa più credibile per i clienti europei anche dei concor-

renti brasiliani e indiani, poiché molti di essi (diversamente da Cargill e Degussa) hanno accesso diretto alla materia prima per la lecitina fluida non GM. Alcuni grossi produttori di alimenti/cioccolato si approvvigionano già adesso direttamente dalle fonti brasiliane. I maggiori produttori brasiliani hanno mostrato di essere capaci di creare la propria rete logistica e di distribuzione in Europa e di poter competere direttamente con operatori ben consolidati, come l'entità derivante dalla concentrazione e Solae.

- (23) Il forte aumento dei prezzi e i margini interessanti che dà la lecitina fluida non GM sono ulteriori incentivi, per i produttori brasiliani e indiani, a competere in modo più aggressivo con le parti sul mercato europeo. Dato che i principali operatori nel SEE (Cargill, DFI, Solae) attualmente si procurano quasi tutta la materia prima non geneticamente modificata da effettivi o perlomeno potenziali concorrenti brasiliani, le condizioni correnti sul mercato della lecitina fluida non GM non dovrebbero cambiare in modo tale da creare ostacoli significativi alla concorrenza.
- (24) L'indagine di mercato della Commissione ha mostrato inoltre che la concentrazione non produrrà una distorsione della concorrenza dovuta a *effetti coordinati*. Ciò non è dovuto solo all'asimmetria delle quote di mercato dei due principali operatori dopo la concentrazione. I risultati dell'indagine di mercato indicano anche chiaramente che il mercato della lecitina fluida non GM non può essere considerato trasparente. Il prezzo della lecitina non GM è negoziato fra il fornitore e i suoi clienti su base individuale, senza che sia disponibile un listino prezzi. Di conseguenza i prezzi della lecitina fluida variano considerevolmente fra i singoli clienti, anche fra quelli di dimensioni comparabili.

2. Lecitina deoliata non GM

- (25) L'indagine della Commissione si è concentrata soprattutto sulla lecitina deoliata non GM, poiché le parti detengono una quota combinata particolarmente importante su questo mercato. Se, tuttavia, la notificazione indicava la presenza di soli tre operatori attivi sul mercato della lecitina deoliata non GM, dall'indagine approfondita è risultato che vi hanno fatto ingresso, o sono sul punto di farlo, una serie di nuovi fornitori, cosa che limita effettivamente la capacità delle parti di agire indipendentemente dai loro concorrenti.
- (26) L'indagine di mercato ha confermato che nel 2005 DFI era ancora il principale fornitore di lecitina deoliata non GM, con una quota di mercato del [50-60] %. Insieme alla quota di mercato di Cargill dello [0-10] % nel 2005, l'entità derivante dalla concentrazione avrebbe il [60-70] % del mercato SEE della lecitina non GM.

- (27) L'indagine ha anche mostrato che la posizione di Cargill sul mercato della lecitina deoliata è relativamente debole e che la sua scomparsa come concorrente non modificherebbe in modo significativo l'attuale struttura concorrenziale del mercato. In effetti, diversamente dai suoi principali concorrenti, Cargill non possiede impianti propri per la lecitina deoliata, ma la fa produrre in uno stabilimento in Arkansas, negli Stati Uniti. Tale stabilimento ha una capacità relativamente limitata, che non ha potuto essere utilizzata per gravi problemi tecnici. Dall'indagine di mercato è emerso altresì che la strategia dei «prezzi bassi» scelta da Cargill per inserirsi sul mercato della lecitina deoliata non GM non si è rivelata sostenibile dato l'accentuato aumento dei costi della materia prima (lecitina fluida non GM).
- (28) L'indagine ha poi mostrato che nuovi fornitori di lecitina deoliata non GM si sono già inseriti sul mercato o lo faranno in tempi brevi e svolgendo un'attività sufficientemente ampia. La maggior parte di questi fornitori (ad esempio Berg & Schmidt/Sternchemie, Ruchi e Matlani) dispone già delle proprie linee per la deoliazione o le avrà operative il prossimo anno (ad esempio SG Lecitinas). Il fatto che le capacità recentemente predisposte per la deoliazione siano significative mostra che i fornitori indiani e sudamericani si sono risolutamente impegnati a entrare sul mercato europeo. Le capacità di produzione recentemente disponibili per la lecitina deoliata non GM in India e in Brasile eccederanno il volume dell'intero mercato SEE.
- (29) L'ingresso di un numero di imprese relativamente ampio mostra che gli ostacoli per l'inserimento sul mercato della lecitina deoliata possono essere significativi ma non sono insormontabili. Se è vero che la lecitina deoliata non è una «commodity» e la sua produzione richiede tecnologia e know-how, i concorrenti hanno confermato che questa tecnologia è disponibile sul mercato (ad esempio attraverso le società di *engineering*) e di essere in grado di produrre lecitina deoliata non GM di qualità comparabile a quella dei leader del mercato. Neanche il fatto che molti clienti dell'industria alimentare chiedano una presenza europea dei loro fornitori è un grosso ostacolo per questi concorrenti, poiché la maggior parte di essi coopera con distributori europei consolidati che possono fornire il know-how necessario sui clienti e le loro specifiche esigenze. Molti clienti hanno effettivamente confermato di essere interessati a fonti alternative di lecitina deoliata non GM.

3. I mercati della lecitina GM

- (30) L'indagine di mercato non ha confermato l'esistenza di problemi di concorrenza sui mercati della lecitina GM. Per quanto riguarda la *lecitina fluida*, ADM resterà, anche nell'ipotesi di mercati europei, il chiaro leader con una

quota del [40-50] %, seguita dalle parti, da Solae e da una serie di piccoli concorrenti. Ciò suggerisce che la nuova entità disporrà di un margine di manovra limitato per aumentare i prezzi unilateralmente o per ostacolare in altro modo la concorrenza. Cargill, inoltre, non impernia la sua strategia di marketing della lecitina sui mercati GM. Quanto alla possibilità che la concentrazione dia luogo a comportamenti coordinati, la Commissione ritiene un tale rischio trascurabile, essenzialmente per le ragioni che si applicano anche alla lecitina fluida non GM (assenza di trasparenza dei prezzi, asimmetria delle quote di mercato, ecc.). Per quanto riguarda la lecitina *deoliata* GM, Solae avrebbe il [50-60] % del mercato europeo, seguita da DFI, ma con un limitato accrescimento per l'apporto di Cargill. Vi sono diversi altri concorrenti sul mercato (ad esempio ADM). Di conseguenza la sovrapposizione sui mercati della lecitina deoliata GM è molto limitata.

4. Pectina

- (31) Per quanto riguarda la pectina, la quota di mercato combinata delle parti non supera il 25 %, né a livello mondiale né a livello del SEE, con un accrescimento solo molto limitato. Le posizioni del leader di mercato, CP Kelco, e dell'attuale numero due (Danisco) non verranno intaccate dalla concentrazione. Questa valutazione non cambierebbe neanche se si dovessero distinguere mercati alternativi (ad esempio mercati mondiali, mercati della pectina di mela/di agrumi o mercati in funzione del contenuto di metossile), perché la posizione di Cargill su questi mercati sarebbe ancora più debole.

5. Effetti verticali (olio di semi grezzo)

- (32) Benché, sulla base di un'ipotetica definizione di un mercato a monte dell'olio di soia grezzo nel SEE, l'operazione proposta dia tecnicamente luogo a ripercussioni verticali sul mercato, questa situazione non è fonte di preoccupazione: la principale ragione è che DFI e Cargill acquistano lecitina fluida non GM già pronta da terzi e per ottenere la lecitina non GM non utilizzano materia prima non GM da loro stessi prodotta.

VII. CONCLUSIONI

- (33) La decisione conclude pertanto che la concentrazione proposta non ostacolerà in modo significativo una concorrenza effettiva nel mercato comune o in una parte sostanziale di esso.
- (34) Di conseguenza la decisione dichiara la concentrazione compatibile con il mercato comune e con l'accordo SEE conformemente all'articolo 2, paragrafo 2, e all'articolo 8, paragrafo 1, del regolamento sulle concentrazioni e all'articolo 57 dell'accordo SEE.